

## LES OPTIONS FAÇADES

### La base modèle faïence

- Revêtement parois et table en faïence blanche type métro 75 x150 mm
- Surface complète de la façade recouverte à l'exception des bandeaux de porte en inox et panneaux de commande.
- Bordure de hotte, porte et angle recouvert par une baguette de protection en laiton poli de 10/10 mm ou peinture époxy imitation vieille fonte ou inox brossé.
- Panneau de commandes monté sur bandeau avec porte de protection, peinture époxy imitation vieille fonte ou inox brossé ou laiton poli.
- Poignée d'ouverture en forme d'épi de blé, matière laiton poli sérigraphié.
- Vitre du four épaisseur 6mm avec sérigraphie noire.



Taille réelle des carreaux de faïence : 75 x150 mm  
5 teintes au choix, panachage possible, nous consulter.



### • CONSTRUCTION:

Habillage en tôles laquées en standard, inox en option, façade en inox (sauf pour les façades briquetées et faïence).

Autel avec plaque renforcée (profondeur 450 mm).

Partie supérieure entièrement couverte, seule la cheminée de buée est apparente.

### • CHAMBRES DE CUISSON:

Les résistances de voûte sont protégées par une tôle perforée ce qui limite le risque de coups de pelle et évite le problème de zébrage sur le pain. Les dalles de cuisson sont en ciment réfractaire armé, de 25 m d'épaisseur avec maille métallique de renfort et cadre inox pour une meilleure inertie.

### • PRODUCTION DE BUEE:

Boîtes à buée indépendantes, placées sous les chambres de cuisson pour un gain de place et éviter la moindre influence sur la cuisson.

La résistance de chauffe est située au centre des masses dans la boîte afin d'en limiter la puissance et de récupérer la totalité de l'énergie produite.

Arrivée par le fond des chambres pour une meilleure répartition de la buée.

### • PORTES DES CHAMBRES:

Relevantes pour faciliter le nettoyage des chambres de cuissons, les portes peuvent être démontées facilement, sans outil pour un entretien aisé.

Ouverture et fermeture avec le tapis d'enfournement sans intervention manuelle.

Point d'équilibre permet une ouverture partielle pour certaines cuissons (type pâte à choux...).

### • CUISSON:

Un fond de cuisson, une régularité et une tenue en température particulièrement intéressante et permettant une cuisson étalée sur la journée.

Pas de modification de température de cuisson entre pâtisserie et pains grâce aux commandes de ouras.

### • ECLAIRAGE:

Halogènes, pour une plus grande visibilité, les ampoules sont placées sur le côté et bénéficient d'un système qui optimise leur durée de vie en leur évitant la surchauffe.

### • ISOLATION:

Utilisation de laine de verre ou de céramique compressée qui permet un gain conséquent sur les dimensions extérieures du four tout en assurant un grand coefficient d'isolation.

### • COMMANDE:

Tableau de commande à droite ou à gauche (à préciser à la commande), entièrement électromécanique.

Répartiteur de puissance sole - voûte réglable par bouton mole

Horloge de démarrage différé.

Boutons poussoirs étanches.

Lisibilité de la température de cuisson jusque 5 mètres.

Tableau électrique étanche placé sous l'autel (sauf 5 étages)

### • HOTTE:

Extracteur intégré dans l'habillage.

Cheminée avec quatre positions possibles en profondeur.

Large grille d'évacuation pour récupérer l'ensemble des buées dégagées.

### • INSTALLATION:

Un four parmi les plus compact du marché

Toutes les pièces sont transportables par deux hommes et passent par une porte de 80 cm de large pour une facilité de montage.

### • MAINTENANCE:

Les accès techniques pour les boîtes à buée, le tableau électrique et les alimentations d'eau, sont situés en façade sous l'autel pour une maintenance aisée.

### • SOLUTIONS D'ENFOURNEMENT:

-Élévateur suspendu (permet de laisser libre l'avant du four, manipulation aisée et encombrement minimal).

-Élévateur à colonnes.

-Tréteaux (limité aux fours 3 étages).